



TENUTA IL POGGIONE

Rosso di Toscana 2016

18,05\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14178395
	Prix licencié	18.05\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
	Région	Toscane
	Appellation	Toscana
	Cépage(s)	Sangiovese
	Cépage(s)	Merlot
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Métal vissé



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Génération après génération, de nombreuses ressources ont été consacrées à la recherche sur la qualité, aux sélections clonales, aux techniques de vinification et de vieillissement, ainsi qu'à la construction d'un chai moderne répondant aux normes en vigueur à cette époque. Il Poggione a été l'un des premiers établissements vinicoles à commercialiser le vin Brunello di Montalcino dès les années 1900.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat, au nez on y retrouve des arômes de cerise et de cassis avec des notes discrètes de vanille apportées par un élevage en fût. En bouche il est mi-corsé et révèle des tanins souples et une belle fraîcheur.

C'est un vin idéal avec les volailles, plats de pâtes à base de sauce tomate, les pizzas et les fromages moyennement relevés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont plantées entre 150 et 450 mètre d'altitude. Les vendanges sont manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique se fait durant 15 jours en cuves Inox avec des levures indigènes à température contrôlée entre 25 et 28 degrés, suivi de la malolactique aussi en cuve Inox. L'élevage est en fût de chêne.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale